

TIEMANN'S HOTEL



APERITIF-EMPFEHLUNGEN

		€
TIEMANN'S APERITIF COINTREAU CASSIS GIN WEIßWEIN	GLAS 0,1 L	6
WINTER-APFELSPRITZ APFEL LILLET GINGER BEER	GLAS 0,2 L	8,5
WINTER-APFELSPRITZ ALKOHOLFREI APFEL GINGER BEER	GLAS 0,2 L	7,5

CHAMPAGNER

CHAMPAGNER RICHARD DHONDT „CUVEE DE RESERVE“	GLAS 0,1 L	12,5
CHAMPAGNER RICHARD DHONDT „CUVEE DE RESERVE“	FLASCHE 0,75 L	75

MENÜ

JAKOBSMUSCHEL

-UNTER MACADAMIAKRUSTE-
ERBS-MINZ-PÜREE | KOKOSSCHAUM

PASSIERTE LSENSUPPE

SAURE SAHNE | GEMÜSE WAN TAN

BÜRGERMEISTERSTÜCK VOM BLACK ANGUS

-SOUS VIDE-
BALSAMICOJUS | WURZELGEMÜSE | KARTOFFELGRATIN

HAFERFLOCKENCREME

ROTWEIN-BIRNENMUS

3-GANG MENÜ 55

4-GANG MENÜ 64

WEIßWEIN-EMPFEHLUNG

2024ER BLANC DE NOIR

TROCKEN
BIO-WEIN
WEINGUT MEYER
HEUCHELHEIM-KLINGEN (PFALZ)

FLASCHE 0,75 L

29

ROTWEIN-EMPFEHLUNG

2022ER BARBERA D'ALBA

TROCKEN
GIACOSA FRATELLI
PIEMONTE (ITALIEN)

FLASCHE 0,75 L

41

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der zurzeit gültigen Mehrwertsteuer.

OFFENE WEINE

CA. 0,2 L

WEISS

€

2024ER	TIEMANN's WEISS -BIO-WEIN- WEIßBURGUNDER & CHARDONNAY TROCKEN SONDERABFÜLLUNG „TIEMANN's HOTEL“ WEINGUT BERGDOLT DUTTWEILER (PFALZ)	9
2024ER	TIEMANN's GRAU GRAUBURGUNDER TROCKEN SONDERABFÜLLUNG „TIEMANN's HOTEL“ WEINGUT JOACHIM HEGER IHRINGEN (BADEN)	9
2024ER	RIESLING -BIO-WEIN- TROCKEN WEINGUT KARL MAY OSTHOFEN (RHEINHESSEN)	9

ROSÉ

2024ER	ROSA ROT -BIO-WEIN- TROCKEN WEINGUT KARL MAY OSTHOFEN (RHEINHESSEN)	9
---------------	---	---

ROT

2023ER	SUD PRIMITIVO & MERLOT TROCKEN CANTINE SAN MARZANO SAN MARZANO DI S.G. (ITALIEN)	10
2022ER	URSPRUNG ROTWEIN CUVEE TROCKEN WEINGUT MARKUS SCHNEIDER ELLERSTADT (PFALZ)	10

Für Flaschenweine reichen wir Ihnen auch gerne unsere große Weinkarte.
Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der zurzeit gültigen Mehrwertsteuer.

TIEMANN's HOTEL



SPEISEKARTE

VORSPEISEN

€

JAKOBSMUSCHEL -UNTER MACADAMIAKRUSTE-

ERBS-MINZ-PÜREE | KOKOSSCHAUM

19

TATAR VOM BLACK ANGUS -CLASSIC STYLE-

KAPERN | SCHALOTTEN | EI | GURKEN | SARDELLEN

21

SASHIMI VOM AHI TUNA

WASABI | TERIYAKI | WAKAME | KORIANDER

21

GEBACKENES EI

TRÜFFELSCHAUM | KARTOFFELPÜREE

17

VEGETARISCH

SUPPE

PASSIERTE LINSENSUPPE

SAURE SAHNE | GEMÜSE WAN TAN

10

VEGETARISCH

HAUPTGÄNGE

BÜRGERMEISTERSTÜCK VOM BLACK ANGUS -SOUS VIDE-

BALSAMICOJUS | WURZELGEMÜSE | KARTOFFELGRATIN

36

ZWEIERLEI VOM HASEN AUS HEIMISCHER JAGD RÜCKEN & RAGOUT

WALDPILZE | SPITZKOHL | SELLERIEPÜREE

38

ENTENRAGOUT

KRÄUTERSEITLINGE | WILDER BROKKOLI | TAGLIATELLE

24

ZANDERFILET -AUF DER HAUT GEBRATEN-

VANILLESAUERKRAUT | WÜRFELKARTOFFELN

35

DREIERLEI KÜRBIS

KÜRBISRAVIOLI | KÜRBISPÜREE | GESCHMORTER KÜRBIS

VEGETARISCH

VORSPEISE 18

HAUPTGANG 27

DESSERTS

GEBACKENER ZIEGENKÄSE

KARTOFFEL-THYMIANMANTEL

13

HAUSGEBACKENE BUTTERWAFFEL

APPLE-CRUMBLEIS

13

CRÈME BRÛLÉE

HAUSGEMACHTES GEWÜRZORANGENEIS

13

PROBIERDESSERT

HAFERFLOCKENCREME

ROTWEIN-BIRNENMUS

7

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der zurzeit gültigen Mehrwertsteuer.

TIEMANN's HOTEL



Dit un Dat

Uns Beste wat ji geernhebbt

	€
Tiemann's Hühnersuppe mit ordentlich Einlage	10
Großer Salat Nizza mit Thunfisch, grünen Bohnen, Kartoffeln, Tomaten, Oliven	19
vegetarisch	16
TIEMANN's Grünkohl mit Pinkel, Rauchenden, Kasseler und Bratkartoffeln	23
Geschnetzeltes von der Maispoularde mit Pilzen und Zwiebeln dazu hausgemachte Spätzle und bunter Salatteller	24
Blutwurst vom Berliner Blutwurstritter <i>Himmel & Erde</i> Kartoffelpüree & Apfel mit geschmorten Zwiebeln	23
Schnitzel vom Schweinerücken mit Pilzen in Rahm dazu Bratkartoffeln und gemischter Salatteller	25
TIEMANN's Fish & Chips Gebackenes Fischfilet mit hausgemachter Remoulade Erbs-Minz-Püree und Pommes frites	26

JEDEN SONNTAG ABEND

Lassen Sie sich mit unserem wechselnden
10-Gang Amuse-Gueule Menü verwöhnen!

nur tischweise auf Reservierung
Beginn um 18.30 Uhr

pro Person 69

Unsere Speisen können gängige Allergene enthalten.
Bei weiteren Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich gerne
an unsere Servicemitarbeiter oder erfragen unsere separate Allergenliste

Für Änderungswünsche sprechen Sie gerne unsere Mitarbeiter an.
Ein Betrag ab € 3 pro Änderung wird hierfür berechnet.

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der zurzeit gültigen Mehrwertsteuer.

Getränkekarte

Biere vom Fass

Barre Pils 0,3 l	€ 3,6
König Pilsener 0,3 l	€ 3,8
Barre Pils 0,2 l	€ 2,6
König Pilsener 0,2 l	€ 2,7
Barre Weizen 0,5 l	€ 5,7
Barre Weizen 0,3 l	€ 3,8
Barre dunkel 0,3 l	€ 3,8

Flaschenbiere

Barre Weizen alkoholfrei 0,5 l	€ 5,7
Erdinger kristallklar 0,5 l	€ 5,7
Barre Frey 0,33 l	€ 3,6
Vitamalz 0,33 l	€ 3,6

Softdrinks

Auburg Gourmet feinperlig 0,25 l	€ 2,6
Auburg Gourmet feinperlig 0,75 l	€ 6,9
Staatlich Fachingen Gourmet still 0,25 l	€ 2,7
Staatlich Fachingen Gourmet still oder medium 0,75 l	€ 7,2
Fritz-Kola / Fritz-Kola ohne Zucker / Orange / Zitrone 0,2 l	€ 3,4
Tomaten- / Trauben- / Kirsch- / Bananensaft 0,2 l	€ 3,7
als Saftschorlen 0,4 l	€ 6,0
Orangen- / Apfel- / Maracujasaft 0,2 l	€ 3,4
als Saftschorlen 0,4 l	€ 5,8
Lütt's Landlust – Holunderblüte oder Rhabarber 0,33 l	€ 4,0
Schweppes Ginger Ale / Tonic Water / Bitter Lemon 0,2 l	€ 3,5

Heißgetränke

Tasse Café Crème	€ 2,8
Tasse Espresso	€ 2,9
Tasse Espresso doppelt	€ 4,9
Tasse Espresso Macchiato	€ 3,1
Tasse Cappuccino	€ 3,5
Tasse Milchkaffee	€ 3,8
Tasse heiße Schokolade	€ 3,8
Latte Macchiato	€ 3,8
Glas Tee <i>diverse Sorten</i>	€ 2,8

Für alle unsere Kaffee- und Teespezialitäten verwenden wir
ausschließlich Lebensbaum Bioprodukte.
Gern servieren wir Ihnen unsere Kaffeespezialitäten auch **koffeinfrei**.
Bitte sprechen Sie uns an!

Spirituosen

Pircher Williams Birne 2 cl	€ 3,8
Linie-Aquavit 2 cl	€ 3,2
Helbing Kümmel 2 cl	€ 2,8
Lütts kleener Katteker Haselnuss-Likör 2cl	€ 2,8
Fernet Branca, Fernet Menta 2cl	€ 2,8
Ramazotti, Averna 2 cl	€ 3,0
Bullenschluck 2 cl	€ 3,4
Anisschnäpse (Ouzo, Sambuca, Pernod) 2cl	€ 2,8
Weizenkorn, Rhabarberlikör 2cl	€ 2,4
Mampe Vodka 2cl	€ 3,4
Jacobs Eierlikör 2cl	€ 3,7

Eine Auswahl an weiteren Spirituosen finden Sie auf unserer Weinkarte.

TIEMANN'S HOTEL



APERITIF RECOMMENDATION

		€
TIEMANN'S APERITIF COINTREAU CASSIS GIN WHITE WINE	GLASS 0,1 L	6
WINTERSPRITZ APPLE LILLET BLANC GINGER BEER	GLASS 0,2 L	8,5
WINTERSPRITZ ALCOHOLFREE APPLE GINGER BEER	GLASS 0,2 L	7,5

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE RICHARD DHONDT „CUVEE DE RESERVE"	GLASS 0,1 L	12,5
CHAMPAGNE RICHARD DHONDT „CUVEE DE RESERVE"	BOTTLE 0,75 L	75

MENU

SCALLOP

-UNDER MACADAMIA CRUST-
MINT MUSHY PEAS | COCOS FOAM

SMOOTH LENTIL SOUP

SOUR CREAM | VEGETABLE WONTON

TRI TIP

-SOUS VIDE-
BALSAMIC JUS | CARROTS | POTATO GRATIN

OATMEAL CRÈME

RED WINE PEAR PURÉE

3 COURSE MENU 55

4 COURSE MENU 64

WHITE WINE RECOMMENDATION

2024S BLANC DE NOIR

DRY
ORGANIC WINE
WINERY MEYER
HEUCHELHEIM-KLINGEN (PFALZ)

BOTTLE 0,75 L

29

RED WINE RECOMMENDATION

2022S BARBERA D'ALBA

DRY
GIACOSA FRATELLI
PIEMONTE (ITALY)

BOTTLE 0,75 L

41

All prices are quoted in euro and include the currently applicable VAT.

TIEMANN'S HOTEL



WINE BY THE GLASS

CA. 0,2 L

WHITE

€

2024S	TIEMANN'S WEISS – ORGANIC WINE - PINOT BLANC & CHARDONNAY DRY SPECIAL EDITION „TIEMANN'S HOTEL“ WINERY BERGDOLT DUTTWEILER (PALATINATE)	9
2024S	TIEMANN'S GRAU PINOT GRIS DRY SPECIAL EDITION „TIEMANN'S HOTEL“ WINERY JOACHIM HEGER IHRINGEN (BADEN)	9
2024S	RIESLING - ORGANIC WINE - DRY WINERY KARL MAY OSTHOFEN (RHINEHESSEN)	9

ROSÉ

2024S	ROSAROT – ORGANIC WINE - DRY WINERY KARL MAY OSTHOFEN (RHINEHESSEN)	9
-------	---	---

RED

2023S	SUD PRIMITIVO & MERLOT DRY CANTINE SAN MARZANO SAN MARZANO DI S.G. (ITALY)	10
2022S	URSPRUNG RED WINE CUVEE DRY WINERY MARKUS SCHNEIDER ELLERSTADT (PALATINATE)	10

For wine by the bottle we would also be happy to offer you our large wine list.
All prices are quoted in euro and include the currently applicable VAT.

TIEMANN'S HOTEL



MENU

STARTERS

€

SCALLOP -UNDER MACADAMIA CRUST-

MINT MUSHY PEAS | COCOS FOAM

19

TARTAR OF BLACK ANGUS -CLASSIC STYLE-

CAPERS | SHALLOTS | EGG | CUCUMBERS | ANCHOVIES

21

SASHIMI OF AHI TUNA

WASABI | TERIYAKI | WAKAME | CORIANDER

21

BAKED EGG

TRUFFLED FOAM | POTATO PURÉE

17

VEGETARIAN

SOUP

SMOOTH LENTIL SOUP

SOUR CREAM | VEGETABLE WONTON

10

VEGETARIAN

MAIN COURSES

TRI TIP -SOUS VIDE-

BALSAMIC JUS | CARROTS | POTATO GRATIN

36

TWO STYLES OF LOCALLY HUNTED HARE SADDLE & RAGOUT

FOREST MUSHROOMS | POINTED CABBAGE | CELERY PUREE

38

RAGOUT OF DUCK

KING OYSTER MUSHROOMS | BROCCOLINI | TAGLIATELLE

24

FILLET OF PIKE PERCH -FRIED ON THE SKIN-

VANILLA SAUERKTAUT | FRIED POTATO CUBES

35

THREE STYLES OF PUMPKIN

RAVIOLI | PURÉE | BRAISED PUMPKIN

STARTER 18

VEGETARIAN

MAIN COURSE 27

DESSERTS

BAKED GOAT CHEESE

THYME POTATO COAT

13

HOMEMADE BUTTER WAFFLES

APPLE CRUMBLE ICE CREAM

13

CRÈME BRÛLÉE

HOMEMADE SPICED ORANGE ICE-CREAM

13

SMALL PORTION TO TRY

OATMEAL CRÈME

RED WINE PEAR PURÉE

7

All prices are in euros and include the currently applicable VAT.

TIEMANN'S HOTEL



pub menu

	€
TIEMANN's chicken soup with vegetables and egg custard	10
Salad niçoise with tuna, green beans, potatoes, tomatoes, olives	19
vegetarian	16
Traditional german winter dish Curly kale with pinkel and smoked sausages lightly smoked loin of pork and german style fried potatoes	23
Sliced breast of corn-fed chicken in creamy sauce with mushrooms and onions served with homemade spätzle and mixed salad	24
Blood sausage from the "berliner blutwursttritter" "heaven & earth" mashed potatoes & apple with braised onions	23
Schnitzel of Duroc pork mushrooms in cream german style fried potatoes and side salad	25
Tiemann's Fish & Chips battered fish fillet with remoulade sauce mint mushy peas and chips	26

EVERY SUNDAY EVENING

Be spoiled with our ever changing
10-course amuse gueule menu!

table-by-table reservation required
start at 18.30

per person 69

*Our food may contain common allergens.
If you have any further questions about allergens and additives, please feel free to address our
service staff or ask for our separate allergen list.*

If you would like to make any changes to our dishes, please contact our staff.
An amount starting from € 3 per change will be charged for this.

All prices are in euros and include the currently applicable VAT.